

## ÀNEC AMB TARONJA (per a 4 persones)

### INGREDIENTS

- un ànec d'uns dos quilos
- una ceba, una pastanaga, un porro, 4 grans d'all, un xic d'api
- un ramet lligat de llor i farigola
- 50 ml de brandi
- 500 ml d'aigua mineral
- 4 taronges
- 40 g de sucre
- 40 ml de vinagre
- 30 g de confitura de maduixot
- 30 ml de curaçao
- oli d'oliva extra verge

### PREPARACIÓ

1. Cal disposar de l'ànec sencer sense el coll, les potes i les parts interiors. Netegeu-lo amb cura tant de dins com dels petits canons i plomes. Salpebreu-lo per dins i per fora.
2. Piqueu ben fi la ceba, la pastanaga i el porro i l'api.
3. Dues taronges: talleu-les a grills nets i polits, sense pell fina i reserveu-los.
4. Les altres dues expremeu-ne el suc i reserveu-lo.

### COCCIÓ

1. En una plàtera de forn a la mida, poseu-hi l'ànec amb un xic d'oli i fornegeu-lo a 190° durant 20 minuts amb els pits a sobre.
2. Durant el temps que és dins del forn aprofiteu per sofregir en una paella fins que quedin ben rossos els vegetals que teniu picats.
3. Retireu la plàtera del forn i tireu-hi el brandi. Afegiu-hi els vegetals sofregits, els alls i el ramet d'herbes, i torneu a entrar-ho al forn a 170° amb els pits a sota durant 20 minuts més.
4. Afegiu a la plàtera del forn l'aigua mineral calenta i continueu a 170° la cocció 30 minuts més.
5. Prepareu la salsa: en un cassó poseu-hi el sucre i el vinagre, i ho deixeu coure a foc lent, fins a aconseguir un caramel fosc, 5 minuts aproximadament (atenció: el temps és orientatiu, controleu el color del caramel, que es podria cremar).
6. Tireu al cassó amb el caramel al punt el curaçao, el suc de taronja i la confitura de maduixot, feu que arrenqui el bull i reserveu.
7. Passat el temps de cocció del punt 4, retireu la plàtera del forn i deixeu refredar l'ànec per poder-lo tallar amb més facilitat.
8. Recupereu les verdures i el suc del fons de la plàtera del forn, i passeu-ho per un passapurès de forat fi; ajunteu-ho al cassó i torneu-ho a posar al foc. S'ha de coure només un minut per afinar de sal i pebre. Passeu-ho per un colador xinès. Observeu si l'ànec ha deixat anar molt de greix; és el moment oportú per retirar-lo: fàcilment amb una cullera es va recollint pel damunt de la salsa.
9. Com que l'ànec serà rostit i tou, serà molt fàcil treure els pits i les cuixes de la carcassa. Poseu els quarts a dins d'una cassola neta, afegiu-hi la salsa que heu colat i desengreixat, i poseu-ho al foc lent només 5 minuts; afegiu-hi els

grills polits de taronja reservats i continueu la cocció un minut més. El plat ja és llest per presentar-lo

#### EL RESULTAT A TAULA

L'ànec amb taronja és un plat magnífic per a un dia de festa. La salsa acidulada fa una bona combinació amb un au gustosa i greixosa com és l'anec. Per organitzar-vos bé el temps, es pot avançar la vigília la recepta fins al punt 4, i l'endemà continuar endavant i acabar el plat.

#### PER POSTRES

Gelat de xocolata. I recomano passar per la pastisseria per comprar algún torró creatiu i neules.